

BLANC DE NOIRS

EXTRA BRUT

Ample, Expressif, Puissant

Élaboration

Cépages : Pinot Noir (100%)

Dosage : Extra Brut - 4g/litre

Vinification : traditionnelle, fermentation malolactique et passage au froid. Elevage en cuve inox pendant 8 mois et tirage en Mai.

Année dominante de l'assemblage : 2014

Vieillessement : 3 ans sur lies minimum

Dégustation

Commentaire réalisé par Geoffrey Urban, spécialiste indépendant en champagne suite à la sélection de nos cuvées pour la champagnoteque du syndicat des vignerons.

La robe : Couleur or jaune à reflets jaune paille, bulles fines et collerette délicate, aspect satiné dense.

L'olfactif : Abricot, mirabelle, amande douce, ananas, compote de coing, miel, chèvrefeuille, orange sanguine, pomelo, caramel au lait.

Le palais : Attaque souple et fraîche, effervescence crémeuse et fondue, matière fruitée pulpeuse, soulignée par une acidité de pomelo. Milieu de bouche orchestré par une minéralité argilo-sableuse qui confère du volume fruité, de la mâche, de la salinité et de l'allonge au palais. Ensemble exprimant de la maturité fruitée de manière raffinée et précise. Finale riche et saline. Un pinot noir exotique.

À table

Accord : Ananas rôti

Autres grands types d'accords : Sabayon de fruits exotiques

Distinction : 1* au Guide Hachette des vins 2020

